



VIII - FIOS E TECIDOS - Apesar dos fios e tecidos serem produzidos a partir de fibras têxteis, constituirão uma tipologia específica devido à diversidade de produtos confeccionados e técnicas que os utilizam como material básico.

a. Os fios e tecidos podem ser confeccionados com fibras:

a.1 - Naturais - extraídas da natureza, livres de transformações químicas, e beneficiadas pelo homem.

a.2 - De origem animal - seda, lã, peles e couro de animais.

a.3 - De origem vegetal - algodão, linho, rami, cânhamo, juta, sisal, paineira, coco, entre outros.

IX - MADEIRA - Nesta tipologia serão considerados os produtos confeccionados com madeira e seus derivados (MDF, aglomerados e compensados), compreendendo desde móveis e utilitários produzidos na marcenaria, objetos e adornos feitos com madeiras torneadas e outros decorrentes das diversas técnicas existentes para processamento da mesma, excetuando-se os papéis artesanais que constituem uma tipologia específica.

X - METAIS - Entre os metais mais utilizados na produção artesanal encontram-se chapas de ferro galvanizado, folhas de zinco, folha de flandres, alumínio, estanho, bronze, cobre e prata.

XI - PAPEL - Apesar de o papel ser um emaranhado de fibras vegetais, será considerado como tipologia específica, devido à multiplicidade do seu uso na produção artesanal.

a. Entende-se por trabalhos manuais, nesta tipologia, desde as folhas de papel reciclado e artesanal, bem como os objetos em que predomina o papel como matéria-prima, sejam papéis artesanais ou industrializados, em técnicas de montagem, colagem, dobraduras e modelagem de papel marchê.

XII - PEDRAS - Enquadra-se nesta tipologia todo objeto resultante de intervenções artesanais utilizando os mais diversos tipos de pedras existentes no Brasil.

XIII - SEMENTES, CASCA, RAIZES, FLORES E FOLHAS SECAS - Nesta tipologia serão considerados os produtos confeccionados com produtos florestais não-madeireiros: sementes, cascas, raízes, flores e folhas secas.

XIV - VIDRO - O vidro é uma substância obtida através do resfriamento de uma massa líquida a base de sílica. Em sua forma pura, vidro é um óxido metálico super resfriado, transparente e de elevada dureza. Sua manipulação só é possível enquanto fundido (a 1550°C), quente e maleável.

a - No artesanato a produção predominante é resultante da reciclagem, em que o vidro é derretido a uma temperatura de 850°C, possibilitando a produção de novos objetos e utensílios. Nos processos de reciclagem os cacos de vidro funcionam como matéria-prima balanceada, pois economiza energia já que atinge o ponto de fusão em temperatura menor que a massa a base de sílica.

§ 2º MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM PROCESSADA - ARTESANAL, INDUSTRIAL E COM PROCESSOS MISTOS

I - ARGILA (BARRO) - Enquadram-se nesta tipologia toda espécie de objeto produzido com argilas, decorados ou não. A argila é caracterizada pela textura terrosa, de granulação fina e que adquire plasticidade quando umedecida com água, rigidez após secagem, e dureza após a queima em temperaturas elevadas (cerâmica). São formadas essencialmente por silicatos hidratados de alumínio, ferro e magnésio. Dentre os diversos tipos de argila, as mais utilizadas no artesanato são:

a. Argilas de bola (Ball Clay): Argilas muito plásticas, de cor azulada ou negra, apresenta alto grau de contração tanto na secagem quanto na queima. Sua grande plasticidade impede que seja trabalhada sozinha, fica pegajosa com a água. É adicionada em massas cerâmicas para proporcionar maior plasticidade e tenacidade à massa. Vitrificam a 1300°C.

b. Grés: Argila de grão fino, plástica, sedimentária e refratária - que suporta altas temperaturas. Vitrificam entre 1250 - 1300°C. Nelas o feldspato atua como material fundente. Após a queima sua coloração é variável, vai do vermelho escuro ao rosado e até mesmo acinzentado do claro ao escuro. Em sua composição não entram argilas tão brancas ou puras como na porcelana o que apresenta possibilidades de coloração avermelhada, branca, cinza, preta, etc. Depois de queimadas são impermeáveis, vitrificadas e opacas. A temperatura de queima vai de 1150°C a 1300°C.

c. Terracota ou argila vermelha: São plásticas com alto teor de ferro e resistem a temperaturas de até 1100°C, porém fundem em uma temperatura maior e podem ser utilizadas com vidrados para grés. Quando queimada adquire coloração que vão do creme aos tons avermelhados, o que mostra o maior ou menor grau da percentagem de óxido de ferro.

d. Massa para louça (faiança): A massa da louça é menos rica em caulim do que a porcelana, e é associada a argilas mais plásticas. São massas porosas, de coloração branca ou marfim, que requer e precisam de posterior vitrificação.

e. Argila de Polímero: Material conhecido no Brasil como cerâmica plástica cuja característica especial é a plasticidade e fácil manuseio.

f. Porcelana: Produto branco impermeável e translúcido. Ela se distingue de outros produtos cerâmicos, especialmente, da faiança e da louça, pela sua vitrificação, transparência, resistência, completa isenção de porosidade e sonoridade.

II - FIOS E TECIDOS

a. Químicos - Fios de tecidos químicos são produzidos a partir de transformações químicas de materiais e são divididos em artificiais e sintéticos. Artificiais - produzidas a partir da celulose, substância fibrosa encontrada na pasta de madeira ou no linter de algodão, daí serem também conhecidas por fibras celulósicas. As fibras artificiais mais conhecidas são viscose, o rayon, acetato e triacetato.

b. Sintéticas - São fibras obtidas através de síntese química a partir do petróleo, sendo as mais usuais: poliéster (tergal), polipropileno, a poliamida (nylon), acrílica (dracon), elastano (lycra). Os fios podem ser linhas, cordões, cordas, meadas e tiras. São utilizados, entre outras técnicas, na tecelagem manual, nos bordados, na confecção de rendas, no crochê, no tricô e no macramê. Os tecidos podem ser artesanais e industriais. São empregados em diversas técnicas que utilizam a costura artesanal como técnica básica, na confecção de roupas e acessórios, no patchwork, como base para bordados, na confecção de bonecos, entre outros.

III - MATERIAIS SINTÉTICOS - Sua origem é industrial e, geralmente são materiais de baixo preço, com larga distribuição em todo o território nacional, principalmente nos meios urbanos. As diferentes características dos materiais sintéticos são usadas para classificá-los: os deformáveis termicamente são chamados termoplásticos, os resistentes ao calor são chamados termofixos e os materiais elásticos são chamados elastômeros.

a. O fator preço, em alguns casos, tem servido para a substituição de matérias-primas naturais pelas sintéticas, mesmo na produção de artesanato tradicional.

b. Nesta tipologia serão enquadrados os produtos em que predominam esses materiais. Entre os mais conhecidos estão diversos tipos de espumas, resinas, borrachas, isopor, plásticos, acrílico, fibras acrílicas, massa epóxi.

§ 3º PRODUTOS QUE EXIGEM CERTIFICAÇÃO DE USO

I - ALIMENTOS E BEBIDAS - Esta tipologia compreende a produção de alimentos reconhecidos em seus Estados como típicos, produzidos em pequena escala, de forma artesanal, que utilizam matéria-prima regional e, preferencialmente, sem adição de essências e corantes artificiais.

a. De acordo com o disposto na Lei n. 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), cabe à vigilância sanitária desenvolver um conjunto de ações relacionadas, entre outros, aos alimentos, bebidas, inclusive águas envasadas, insumos, embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários.

b. Genericamente, pode-se definir alimento como toda substância utilizada pelo homem como fonte de matéria e energia para realizar suas funções vitais. Podendo ser incluídas substâncias não necessárias às funções biológicas, mas que fazem parte da cultura, como temperos, corantes, etc. A vigilância sanitária, adota o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, segundo o qual: "alimento é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento".

c. O controle sanitário de alimentos e bebidas é competência tanto do setor da saúde como do setor da agricultura, cabendo ao primeiro o controle sanitário e o registro dos produtos alimentícios industrializados, com exceção daqueles de origem animal, e o controle das águas de consumo humano.

d. A cadeia de alimentos envolve uma série de etapas: produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, fracionamento, reembalagem, rotulagem, distribuição, comercialização e consumo. Em alguns casos há, ainda, a etapa de registro.

e. Para os serviços de alimentação, o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução RDC/Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004), impõe exigências rígidas, visando garantir a boa prática de manipulação e prevenir a ocorrência de surtos. Os serviços que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, confeitarias e cozinhas devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados e implantar o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). No Brasil, esse método passou a ser exigido, pela Portaria GM/MS n. 1.428/93, a todos os estabelecimentos que desenvolvam atividades relacionadas à alimentação.

f. No caso dos produtos de origem animal, a responsabilidade pelas ações de controle sanitário, da produção à distribuição, cabe ao Ministério da Agricultura. Fica a cargo da vigilância sanitária, o controle no comércio atacadista e varejista. Esta divisão de competências encontra-se reafirmada na Lei nº 7.889/89. Quanto ao controle de bebidas, tem sido tradicionalmente de competência do Ministério da Agricultura, embora o atual ordenamento jurídico atribua ao SUS o controle sanitário, tanto dos alimentos, quanto das bebidas, criando conflitos de competência.

g. Os serviços de vigilância sanitária também lidam com o mercado informal de alimentos, considerando que esta tem sido uma das estratégias de sobrevivência cada vez mais adotada pela população que não consegue se inserir no mercado formal de trabalho. Este é um dos problemas que merece ação intersectorial, capitaneada pelos estados na busca de soluções viáveis, que minimizem os riscos à saúde e promovam a inserção das pessoas e dos produtos no mercado formal, e a conseqüente ativação da economia.

h. Estados e municípios podem complementar as normas que são emanadas pelo órgão federal, em função de suas especificidades. Programas de monitoramento da qualidade de produtos ou de melhoria dos serviços/ condições de produção, bem como a adesão às boas práticas de fabricação e manipulação devem ser implementados pelos estados, em cooperação com os municípios, e com participação efetiva dos Laboratórios de Saúde Pública.

i. Para efetuar o cadastro de artesãos nessa tipologia, deve-se consultar a legislação que regulamenta o setor de alimentação, disponível no sítio www.anvisa.gov.br, especialmente a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000, que Dispõe sobre "O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos".

j. Instrução Normativa nº 55 de 30/10/2008 - MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (D.O.U. 31/10/2008), regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas.

l. Aprovar os regulamentos técnicos para a fixação dos padrões de identidade e qualidade para as bebidas alcoólicas por mistura: licor, bebida alcoólica mista, batida, caipirinha, bebida alcoólica composta, aperitivo e aguardente composta.

II - AROMATIZANTES DE AMBIENTES E COSMÉTICOS - Trabalhos que envolvem a produção artesanal de aromatizantes (odorizantes) de ambientes e cosméticos, produzidos com essências aromáticas próprias para perfumar o corpo ou o ambiente. As essências são extraídas de flores, folhas, raízes, frutos obtendo-se variedades de fragrâncias e cores.

a. O Decreto 79.094/77, que regulamenta a Lei no 6.360, de 23 de setembro de 1976, submete ao sistema de vigilância sanitária, os medicamentos, insumos farmacêuticos, drogas, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, saneantes e outros. O artigo 14 reza: "Nenhum dos produtos submetidos ao regime de vigilância sanitária de que trata este regulamento, poderá ser industrializado, exposto à venda ou entregue ao consumo, antes de registrado no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde".

b. Conforme o Regulamento citado acima, poderão ser considerados produtos artesanais para fins de cadastro no SICAB: i) Produto de higiene; ii) Perfume; e iii) Cosmético.

c. Esses produtos deverão ser regularizados de acordo com a legislação disponível na página www.anvisa.gov.br. Destaca-se que o registro de produtos na Anvisa, só pode ser efetuado por empresa que tenha obtido a sua AFE - Autorização de Funcionamento de Empresa. Este procedimento inicia-se localmente, na Vigilância Sanitária Estadual/Municipal, portanto, a própria fiscalização é que deverá orientar sobre os primeiros passos para obtenção do Alvará/Licença de Funcionamento.

III - BRINQUEDOS - Os produtos destinados ao público infantil devem observar a norma de certificação de brinquedos no Brasil, visto seu caráter compulsório (obrigatório), conforme norma brasileira NBR 11786 - Segurança do brinquedo, publicada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e regulamentada pela Portaria Inmetro nº. 177, de 30 de novembro de 1998. Portanto, os brinquedos e jogos educativos artesanais, para serem disponibilizados no mercado, devem obter a certificação.

CAPÍTULO V

DA CLASSIFICAÇÃO DO ARTESANATO

Art. 16 A classificação do produto artesanal está definida conforme a origem, natureza de criação e de produção do artesanato e expressa os valores decorrentes dos modos de produção, das peculiaridades de quem produz e do que o produto potencialmente representa. A classificação do artesanato também determina os valores históricos e culturais do artesanato no tempo e no espaço onde é produzido.

§ 1º ARTESANATO INDÍGENA - Resultado do trabalho produzido no seio de comunidades e etnias indígenas, onde se identifica o valor de uso, a relação social e cultural da comunidade. Os produtos, em sua maioria, são resultantes de trabalhos coletivos, incorporados ao cotidiano da vida tribal.

§ 2º ARTESANATOS DE RECICLAGEM - É o resultado do trabalho produzido a partir da utilização de matéria-prima que é reutilizada. A produção do artesanato de reciclagem contribui para a diminuição da extração de recursos naturais, além de desenvolver a conscientização dos cidadãos a respeito do destino de materiais que se destinariam ao lixo.

§ 3º ARTESANATO TRADICIONAL - Conjunto de artefatos mais expressivos da cultura de um determinado grupo, representativo de suas tradições e incorporados à vida cotidiana, sendo parte integrante e indissociável dos seus usos e costumes. A produção, geralmente de origem familiar ou comunitária, possibilita e favorece a transferência de conhecimentos de técnicas, processos e desenhos originais. Sua importância e valor cultural decorrem do fato de preservar a memória cultural de uma comunidade, transmitida de geração em geração.

§ 4º ARTESANATO DE REFERÊNCIA CULTURAL - Sua principal característica é o resgate ou releitura de elementos culturais tradicionais da região onde é produzido. Os produtos, em geral, são resultantes de uma intervenção planejada com o objetivo de diversificar os produtos, dinamizar a produção, agregar valor e otimizar custos, preservando os traços culturais com o objetivo de adaptá-lo às exigências do mercado e necessidades do comprador. Os produtos são concebidos a partir de estudos de tendências e de demandas de mercado, revelando-se como um dos mais competitivos do artesanato brasileiro e favorecendo a ampliação da atividade.

§ 5º ARTESANATO CONTEMPORÂNEO-CONCEITUAL - Objetos resultantes de um projeto deliberado de afirmação de um estilo de vida ou afinidade cultural. A inovação é o elemento principal que distingue este artesanato das demais classificações. Nesta classificação existe uma afirmação sobre estilos de vida e valores.

CAPÍTULO VI

DA FUNCIONALIDADE DO ARTESANATO

Art. 17 A funcionalidade é definida a partir dos elementos distintivos que qualificam os produtos de acordo com seu uso e destino.

§ 1º ADORNOS E/OU ACESSÓRIOS ADEREÇOS - Objetos que visam complementar a harmonia do conjunto, tanto no vestuário feminino quanto no masculino. No artesanato normalmente estão inseridos no contexto da moda, compreendendo as jóias, bijuterias, cintos, bolsas, fitas, entre outros.